**Désinfection** **Réf: A10046**

# Altogerm désinfectant air et surfaces unidose

Aérosol percutant à usage unique
**Strictement réservé aux professionnels**.
Désinfectant air et surfaces - Virucide - Fongicide - Bactéricide
Notamment actif sur hépatite, HIV .
Conforme aux normes: -EN 1276(bactéricide - Temps de contact: 5 mn à 20°C -EN 1650 fongicide - Temps de contact: 15 mn à 20°C). Hépatite B et HIV(par déduction):2mn 20°C.
Le bactéricide fongicide virucide ALTOGERM est un désinfectant d'atmosphère idéal pour assurer une parfaite hygiène. Son efficacité bactéricide a été testée selon la norme européenne EN 1276 sur les bactéries particulièrement résistantes : bacille pyocyanique (Pseudomonas aeruginosa), colibacille (Escherichia coli) staphylocoque doré (staphylococcus eureus), enterococcus hirae… Détruit : odeurs putrides, microbes. Son efficacité fongicide a été testée selon la norme EN 1650 sur Candida albicans et Aspergillus niger. Son efficacité virucide a été testée sur le virus HIV et Hépatite B.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
**CONDITIONNEMENT**
Boîtier fer blanc diamètre 52 mm/hauteur 105 mm
Volume nominal 210 ml /volume net : 150 ml
Carton de 12 unités.

## MODE D'EMPLOI

Enclencher le diffuseur - Sortir de la pièce immédiatement - Le produit se libère automatiquement et en totalité. Bien aérer avant de réintégrer les locaux.

Pour la désinfection de l'atmosphère, un aérosol permet de traiter 50 à 150 m3.

## APPLICATION

Son utilisation est conseillée aussi bien en usage préventif que durant les périodes de maladies telles que : grippe, rubéole, rougeole, varicelle, coqueluche, scarlatine, pneumonie, rhino pharyngite
Contact indirect alimentaire. Conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires*.
Désinfection de l'atmosphère : Ecoles, réfectoires, véhicules, ambulances, chambres de malades, cabinets médicaux et dentaires, laboratoires, salles de soins et d'attente, vestiaires, sanitaires, salles de réunion, halls de stockage de linge souillé (maisons de retraite ou autres), …: après chaque départ du linge, toilettes, greniers, caves, salles de bains, atmosphère humide, cuisine, hôtellerie, médical, collectivités, industrie alimentaire (contact indirect alimentaire*).
Désinfection des chambres froides, réfrigérateurs, cuisines collectives, plans de travail et des transports de denrées alimentaires. L'application doit être suivie d'un rinçage abondant.

**rinçage obligatoire si contact direct avec les aliments*

www.sico.net
sico.commercial@sico.net
+33 (0)4 76 50 85 50
S.I.C.O s.a.
société industrielle de conditionnement optimisé

SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 EUROS - R.C. GRENOBLE 57 B 150 - C.C.P. GRENOBLE 48946 K - SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z - N° TVA CEE : FR 71 697 320 539



Consulter la Fiche de Données de Sécurité disponible sur simple demande

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle 15/07/2009